



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

200 gram aşurelik buğday
50 gram nohut
Tarçın
50 gram kuru fasulye
80 gram kuru üzüm
100 gram kuru incir
80 gram kuru kayısı
200 gram bütün kavrulmuş fındık
200 gram bütün kavrulmuş dolmalık fıstık
1 adet taze nar
10 gram tuz
300 gram toz şeker
60 gram kuş üzümü
20 gram mısır nişastası
10 bardak su

Buğday, nohut, kuru fasulye, kuru incir, kuru kayısı ve kuru üzümü bir gün önceden ayrı kaplarda soğuk suyla ıslatın. Tüm baklagilleri yine ayrı ayrı kaplarda kaynatarak aşure için hazırlayın. Meyveleri sudan çıkarıp bir kenara alın.

Bir tencereye 10 bardak su koyup kaynatın. Kaynayan suya önce buğdayı ilave edin ve suyu sararıp özü çıkana kadar haşlayın. Sonra sırasıyla nohut ve kuru fasulyeleri ekleyin. Tuz ve şekeri de ilave ederek 20 dakika daha kaynatın. Son olarak meyveleri ekleyin. Karıştırırken meyvelerin parçalanmamasına dikkat edin.

Aşurenizin kıvamı muhallebi gibi olana kadar pişirmeye devam edin. Eğer içindeki malzemeler iyice pişmesine rağmen aşure sulu kaldıysa nişastayı suyun içinde eritip aşureye ekleyin ve bir taşım kaynatın.

Ocaktan aldığınız aşureyi ilk sıcaklığı çıkınca kaselere paylaştırıp dinlenmeye bırakın. İyice dinlendirip soğuttuktan sonra üzerini meyveler ve kuru yemişlerle süsleyin.

